Queijadinhas

•• Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite (use a lata do leite condensado como medida)
- 3 ovos
- 1 xícara de coco ralado
- 2 colheres de sopa de manteiga derretida
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 1 colher de sopa de farinha de trigo
- Acrescentando um pouco de queijo ralado na massa para dar um sabor ainda mais intenso!

•• Modo de preparo:

- Pré-aqueça o forno a 180°C e unte forminhas com manteiga e farinha.
- Em um liquidificador ou com um mixer, bata todos os ingredientes (Leite Condensado, Leite, Ovos, Coco, Manteiga, Essência de Baunilha e Farinha de Trigo) até obter uma massa homogênea.
- Despeje a mistura nas forminhas untadas, preenchendo até a metade.
- Leve ao forno e asse por cerca de 30 a 40 minutos ou até que as queijadinhas estejam douradas e firmes ao toque.
- Acrescentando um pouco de queijo ralado na massa para dar um sabor ainda mais

Prestígio Gelado na Travessa

•• Ingredientes

• Camada de coco:

• 1 lata de leite condensado (395 g)
• 1 caixa de creme de leite (200 g)

•• Ingredientes

• Camada de chocolate:

• 1 caixa de creme de leite (200 g)
• 200 g de chocolate meio amargo ou ao leite (picado)

•• Montagem:

• Coco ralado para decorar
• (Opcional) Biscoitos maisena ou bolacha de leite no fundo

•• Modo de preparo

•• Creme de coco:

1. Em uma panela, coloque o leite condensado, o leite, o creme de leite, a manteiga e o coco ralado.
2. Leve ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar e desgrudar levemente do fundo (tipo um brigadeiro mole).
3. Despeje numa travessa de vidro e reserve para esfriar.

•• Ganache de chocolate:

1. Derreta o chocolate no micro-ondas (de 30 em 30 segundos) ou em banho-maria.
2. Misture com o creme de leite até formar um creme liso e brilhante.

•• Montagem final:

1. Espalhe a ganache por cima do creme de coco já frio.
2. Decore com coco ralado por cima.

Sobremesa rápida e deliciosa

•• Ingredientes

- 2 xícaras(chá) de leite em pó
- 1 lata de leite condensado
- 2 caixinhas de creme de leite
- 1 pacote de gelatina incolor sem sabor
- 10 colheres(sopa) de agua fria
- 1 pacote de biscoito wafer recheado sabor de sua preferência

•• Modo de fazer

- Numa tigela hidrate a gelatina incolor na água e dissolva conforme instruções da embalagem.
- Coloque no liquidificador o creme de leite, o leite condensado e o leite em pó. Bata muito bem por 2 minutos até obter um creme homogêneo.
- Adicione a gelatina dissolvida e bata mais um pouco.
- Despeje a mistura numa tigela e acrescente os biscoitos picados grosseiramente.
- Misture tudo para incorporar.
- Transfira para um refratário e leve para gelar por cerca de 1 hora.
- Retire da geladeira e sirva bem geladinho essa delícia de sobremesa rápida e deliciosa

Bolo de Queijadinha no Liquidificador

•• Ingredientes:

- 4 ovos
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- 2 xícaras de chá de leite
- 1 pacote de queijo ralado 100 gramas
- 1 pacote de coco ralado 100 gramas
- 1 colher de sopa de margarina Delícia

•• Modo de Preparo:

- No liquidificador, adicione os ovos, o queijo ralado, o coco ralado, o leite, o açúcar, a farinha de trigo e a margarina.

- Bata bem até obter uma mistura lisa e homogênea.

- Despeje a massa em uma forma de 20 cm de diâmetro, previamente caramelizada

- Leve ao forno preaquecido a 180 C e asse por cerca de 30 minutos, ou até que esteja bem dourado e firme ao toque.

- Retire do forno, deixe amornar e desenforme com cuidado.

Pastel de forno crocante

•• Ingredientes da Massa:

- 200 ml de creme de leite
- 50 g de manteiga (não gelada nem muito mole)
- 310 g de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de sal cheia

•• Recheio de carne:

- 350 g de carne moída
- 1 fio de óleo
- 3 dentes de alho
- Temperos à gosto (usei chimichurri)
- 8 tomatinhos cereja
- Sal e pimenta do reino à gosto
- Salsinha fresca picada

•• Recheio de queijo:

- Requeijão cremoso de saquinho (se não tiver, pode usar requeijão normal ou cream cheese)
- 200 g muçarela ralada ou fatiada
- 1 ovo para pincelar

•• Modo de preparo:

❈ Numa vasilha coloque o creme de leite, a manteiga, o sal e misture bem. Junte a farinha de trigo aos poucos e vá misturando. Sove por 1 minuto, em seguida coloque num plástico e leve a geladeira por 30 minutos;

❈ Na panela coloque 1 fio de óleo, e refogue o alho. Junte a carne moída, o sal , a pimenta do reino, o chimichurri, os tomates cereja e a salsinha e refogue.

❈ Retire a massa da geladeira e, abra a metade da massa com um rolo de macarrão. Use um cortador de 13 cm ou um pratinho de sobremesa, recheie com a carne moída e feche as bordas apertando com um garfo. Transfira para uma assadeira forrada com papel manteiga polvilhado com farinha de trigo;

❈ Abra a outra metade da massa e recheie com requeijão cremoso ou a muçarela, feche as bordas e transfira para uma assadeira. Pincelar com um ovo

- Receita no Site:

https://dooda.com.br/receitas/recheio-de-ameixa-com-doce-de-leite/

Bolo de Milho Delicioso

•• Ingredientes:

- 1 lata de milho verde escorrido, 200g
- 3 ovos
- 1 lata de açúcar(medida)
- 1/2 lata de óleo(medida)
- 1 lata de leite (medida)

Obs.: *Utilize a lata do milho como medida.*

- 1 pitada de sal
- 1 lata de flocos de milho "flocão" (medida)
- 100g de coco ralado
- 1 colher de (sopa) de fermento em pó
- Requeijão a gosto para dispor sobre a massa

•• Modo de preparo:

É só bater tudo no liquidificador, colocar na forma e assar até dourar.

Empadinha com Massa de Guaraná

•• Recheio

- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 3 dentes de alho picadinhos
- ½ cebola picada
- 500g de peito frango cozido e desfiado
- Sal, pimenta do reino, cheiro verde e temperos a gosto
- 2 tomates picados
- 1 xícara de palmito picado
- 2 colheres (sopa) de azeitona verde sem caroço picada
- 2 colheres (sopa) de extrato de tomate
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo dissolvidas em 1 xícara (chá) de água

Veja o restante da receita no Site:

https://dooda.com.br/receitas/empadinha-com-massa-de-guarana/

Cupcake Recheado com Creme e Ganache

•• Para a massa:

- 2 ovos
- 1/2 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de leite
- 1/4 xícara de óleo
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de fermento em pó

•• Para o recheio (creme):

- 1/2 lata de leite condensado
- 1/2 lata de creme de leite
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 1/2 xícara de leite
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

•• Para a ganache:

- 150g de chocolate meio amargo picado

•• Massa:

Bata os ovos com o açúcar até ficar fofo. Adicione o óleo, leite e baunilha, misture bem. Incorpore a farinha e o fermento, mexendo até ficar homogêneo. Coloque a massa em forminhas de cupcake até 2/3 da capacidade. Asse em forno pré-aquecido a 180 °C por cerca de 20 minutos. Deixe esfriar.

•• Recheio:

- Misture todos os ingredientes do creme em uma panela.
- Cozinhe em fogo médio, mexendo sempre, até engrossar. Deixe esfriar.

•• Ganache:

Derreta o chocolate e misture com creme de leite até ficar brilhante e liso.

•• Montagem:

Faça um buraco no centro dos cupcakes e recheie com o creme.
Cubra com a ganache e leve à geladeira por 30 minutos para firmar.

Bolo Cocada

•• Ingredientes:

- 1 Xícara de chá de coco ralado
- 1 Colher de sopa de fermento em pó
- 1 Lata de leite condensado para a cobertura
- 3 Ovos
- 1 Xícara de chá de açúcar
- 1 Xícara de chá de leite de coco
- 2 Xícaras de chá de farinha de trigo
- ½ Xícara de chá de óleo
- ½ Xícara de chá de coco ralado para finalizar

•• Modo de preparo:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma com margarina e farinha.
2. No liquidificador, bata os ovos, o açúcar, o óleo e o leite de coco até obter uma mistura homogênea.
3. Transfira a mistura para uma tigela e adicione a farinha de trigo aos poucos, mexendo bem.
4. Acrescente o fermento e o coco ralado, misturando delicadamente.
5. Despeje a massa na forma e leve ao forno por cerca de 35 a 40 minutos, até dourar.
6. Retire do forno, deixe esfriar um pouco e desenforme.
7. Cubra o bolo com o leite condensado e finalize com o coco ralado.

Bolo Molhadinho de Coco

•• Ingredientes da Massa:

- 3 Xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 Colher (sopa) de fermento em pó
- 1 Xícara (chá) de leite integral
- 3 Ovos inteiros
- 2 Xícaras (chá) de açúcar

•• Para a Cobertura:

- 200g de coco ralado
- 1 Caixinha de leite condensado
- 1 Caixinha de creme de leite
- 200 ml de leite
- 1 Vidrinho de leite de coco (200 ml)

Modo de preparo da Massa:

- Em uma tigela grande, bata os ovos com o açúcar e a margarina até obter um creme claro.
  Adicione o leite e vá incorporando a farinha de trigo aos poucos, misturando até ficar homogêneo.
- Por último, adicione o fermento e misture delicadamente.
- Despeje a massa em uma forma retangular untada e enfarinhada

2. Preparo da Calda:

Em uma tigela, misture o leite condensado, o creme de leite, o leite e o leite de coco até formar uma calda bem cremosa.

3. Montagem:

- Com o bolo ainda morno, fure toda a superfície com um garfo.
- Regue com a calda, espalhando bem para que penetre em todo o bolo.
- Polvilhe o coco ralado por cima, cobrindo toda a superfície.
- Cubra com papel-alumínio e leve à geladeira por pelo menos 4 horas (de preferência de um dia para o outro).

Enroladinho de queijo com goiabada

•• INGREDIENTES

- 250 ml de leite morno
- 1 Colher de chá de sal
- 1 Colher de sopa de fermento biológico seco (10g),
- 1 Ovo,
- 50 ml de óleo
- 3 Colher de sopa de açúcar,
- 600 g de farinha de trigo,
- 390 g de queijo muçarela cortado em palito,
- 250 g de goiabada
- 200 g de leite condensado,
- 100 g de creme de leite
- 50 g de coco ralado em flocos

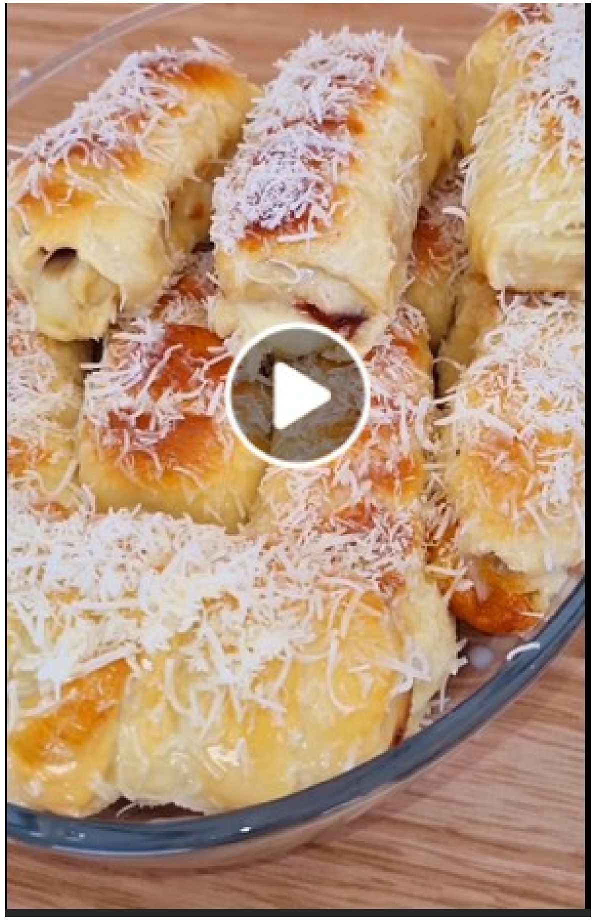
•• Modo de preparo:

1 - Em uma tigela adicione ovo, sal, açúcar, fermento biológico, óleo, leite morno, misture bem, reserve por 7 minutos para hidratação do fermento

2 - Acrescente a farinha de trigo aos pouco e sova por 5 minutos e deixe crescer até dobrar de tamanho

3 - Em uma bancada untada com farinha de trigo, abra a massa com um rolo, e corta tiras de 2cm de espessura, corta o queijo e a goiabada em palitos, e enrola a massa em ambos e fecha bem as pontas para o queijo não sair, põe em forma untada e deixe descansar+ 15 minutos

4 - Leve ao forno preaquecido a 220° por uns 20 minutos ou até dourar, misture o leite condensado e o creme de leite, põe por cima e finalize com coco ralado



Prestigio de coco.

•• Ingredientes:

Com "Leite em Pó e Creme de Leite.

- 100 gramas de coco ralado
- 1 xícara (200g) de leite em pó
- 100 gramas de creme de leite
- Chocolate meio amargo derretido (derretido)

•• Modo de preparo:

• Em um bowl, misture o coco ralado e o leite em pó. Em seguida, adicione o creme de leite aos poucos e misture bem. Quando a massa estiver firme e moldável, faça rolinhos e leve ao freezer por 10 minutos. Depois, se desejar, mergulhe-os no chocolate derretido. Mantenha a receita refrigerada após o preparo.

Outra forma com "Leite Condensado

- 200 gramas de coco ralado.
- 1 Lata de Leite condensado.
- Chocolate meio amargo.

•• Modo de preparo:

- Numa travessa coloque o coco ralado e o leite condensado, misture bem.
- Modele em (rolinhos) e leve ao frízer por 10 Min.
- Derreta o chocolate meio amargo e deixe separado.
- Retire do frízer os rolinhos de coco com leite condensado e mergulhe no chocolate.

🍍 Torta Gelada de Abacaxi com Creme

•• Base:

• Misture 200 g de biscoito maisena triturado com 100 g de manteiga derretida.
Forre uma forma e leve ao forno por 10 min.

•• Creme (Leve ao fogo):

* 1 Lata de leite condensado
* 1 Xíc. de leite
* 2 Gemas
* 2 Col. (sopa) de amido.

• Cozinhe até engrossar. Desligue, adicione 1 caixa de creme de leite e baunilha. Coloque sobre a base fria.

•• Abacaxi
Cozinhe 1 abacaxi picado com 1/2 xíc. de açúcar e 1/2 xíc. de água até reduzir. Espalhe sobre o creme.

•• Cobertura:
Bata 200 ml de creme de leite fresco (ou chantilly) e cubra a torta. Decore com coco tostado ou castanhas.

➽ ***GELADEIRA:*** Leve por 4h antes de servir.

Bolo Olho de Sogra Cremoso

•• Ingredientes massa:

* 4 ovos
* 1 e ½ xícara de açúcar
* ½ xícara de óleo
* 1 xícara de leite
* 2 xícaras de farinha de trigo
* 1 colher (sopa) de

•• Recheio de ameixa

* 200 g de ameixa seca sem caroço
* 1/2 xícara de açúcar
* 1 xícara de água
* 1 pau de canela (opcional)

•• Creme de coco (olho da sogra)

* 1 Lata de leite condensado
* 1 Colher (sopa) de manteiga
* 200 ml de leite de coco
* 1 Xícara (chá) de leite
* 2 Colheres (sopa) de amido de milho
* 1 Caixinha de creme de leite
* 100 coco ralado (A gosto)

•• Modo de preparo (Massa)

1. Bata os ovos com o açúcar até espumar.
2. Adicione o óleo e o leite, misturando bem.
3. Acrescente a farinha e por último o fermento.
4. Forno pré-aquecido a 180° por 35–40 min.
5. Corte em 3 ou 4 camadas após esfriar.

•• Creme de Coco

1. Na panela, coloque o leite condensado, leite de coco, leite, manteiga e o amido.
2. Cozinhe em fogo médio até engrossar.
3. Desligue o fogo e misture o creme de leite e o coco.
4. Deixe esfriar.

•• Doce de Ameixa:

1. Cozinhe as ameixas com água, açúcar e canela até formar uma calda grossa.

•• Montagem

1. Em cada camada do bolo, intercale creme de coco e o
   doce de ameixa.
2. Cubra o bolo todo com o creme de coco.
3. Polvilhe coco ralado por cima.

Bolo de Manga com Recheio de Abacaxi

•• Ingredientes Massa:

= 3 ovos
= 1 xícara de açúcar
= Polpa de 2 mangas
= ½ xícara de óleo
= 2 xícaras de farinha
= 1 colher de fermento

•• Recheio:

= 1 xícara de abacaxi

•• Cobertura:

= 1 lata de leite condensado

•• Modo de preparo:

- Bata ovos, açúcar, polpa de manga e óleo. Adicione farinha e fermento; asse 180 °C por 40 min.
- Corte ao meio e coloque abacaxi. Recoloque a outra metade.
- Aqueça o leite Moça levemente e espalhe por cima.
- Sirva morno ou gelado.

Enroladinhos de Presunto e queijo

•• Ingredientes:

2 colheres de sopa de fermento biológico seco
1 colher de chá de açúcar
1 xícara de leite morno
1/2 xícara de óleo
3 ovos
4 xícaras de farinha de trigo
Sal a gosto
1 gema para pincelar
- Recheio:
Cerca de 300 g de presunto
400 g de queijo mussarela ralado

•• Modo de preparo:

Misture o fermento, açúcar, leite, ovos, óleo e farinha de trigo até formar uma massa homogênea e que solte das mãos, a massa deve ser trabalhada, sovada por cerca de 20 e 30 minutos para que tenha um crescimento melhor. Coloque numa tigela fechada por filme plástico, em local aquecido e deixe descansar por 1 hora. Cortar as fatias de presunto na metade e reservar.

•• Montagem:

Passada 1 hora, divida a massa em quatro partes. Polvilhe um pouco de farinha em uma superfície lisa e limpa.
Com a ajuda de um rolo de macarrão, abra um dos pedaços da massa até obter um retângulo.
Corte pequenas tiras de massa e coloque a salsicha ou presunto com queijo no centro. Feche as pontas do enroladinho com presunto e queijo para que o queijo não escape. Coloque numa assadeira untada e enfarinhada e pincele com a gema. Leve em forno pre-aquecido, a 180°C e deixe assar até dourar.

Pão com Coca-Cola

•• Ingrediente:

1= Farinha 600 gr.
2= Açúcar 1 colher de chá
3= Sal 1 colher de chá
4= Levedura 1 colher de chá
5= Coca-Cola 400 ml.
6= Óleo vegetal 4 colheres de sopa
7= Queijo ralado 100 gr.
8= Queijo cottage 100 gr.
9= Gema de ovo + leite 1 colher de chá - "Para pincelar"

Asse por 35 minutos a 170 graus.

Vídeo: https://www.youtube.com/watch?v=KQCcEGocguI

Torta de BATATA com Queijo (Pizza)

1.Receita

1= Batatas 6-7 unidades.
2= Sal 0,5 colher de chá
3= Ovo 1 unid.
4= Manteiga 50 gr
5= Farinha 6 colheres de sopa
6= Queijo 150 gr
7= Óleo vegetal para fritar

Link do video:
https://www.youtube.com/watch?v=LiQYpVKUgys

Bolo de Leite Condensado sem Farinha

••• Ingredientes:

- 1 caixa de leite condensado
- 2 ovos
- 2 colheres de sopa de manteiga derretida
- 1 xícara de leite

••• Modo de preparo:

1= Bata tudo no liquidificador.
2= Coloque em forma untada.
3= Asse a 180 °C por 40 minutos.
4= Deixe esfriar e leve à geladeira.

Bolo de Cocada com Ameixa

Link da Receita

- Ingredientes:

- 200g de coco ralado
- 1 lata de leite condensado
- 3 ovos
- 100g de manteiga em temperatura ambiente
- 200g de açúcar
- 200g de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 200g de ameixas secas sem caroço

Preparação da Massa:

• Em uma tigela, bata a manteiga e o açúcar até obter uma mistura cremosa.
• Adicione os ovos um a um, batendo bem após cada adição.
• Acrescente o leite condensado e misture bem.
• Adicione o coco ralado e a farinha de trigo, misturando até obter uma massa homogênea.
• Por último, incorpore o fermento em pó delicadamente.

Montagem:

• Pré-aqueça o forno a 180°C. Unte e enfarinhe uma forma de bolo.
• Despeje metade da massa na forma untada. Distribua as ameixas secas sobre a massa.
• Cubra com o restante da massa.

Assamento:

Leve ao forno preaquecido por aproximadamente 40 mts até que o bolo esteja dourado e ao inserir um palito, ele saia limpo.

Finalização: Retire o bolo do forno e deixe esfriar antes de desenformar. Desenforme e sirva em seguida.

Massa para pão Caseiro

Ingredientes:

- 600 gramas de farinha de trigo
- 4OO ml de Leite morno
- 4 Colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 50 gramas de manteiga
- 1 colher de sopa de sal

Link do Video.

Biscoito de Farinha de Trigo - Sem Leite

3 a 4= Xicaras de Farinha de Trigo sem Fermento.

2= Ovos

1= Xicara de acuçar

2= Colheres de sopa de manteiga

1= Colher de sopa de fermento em po,usei o po royal.

Link do Video abaixo.

Biscoito de Farinha de Trigo Salgada

Ingredientes:

- 2 copos de 270ml de farinha de trigo
- 1colher de sobremesa de fermento
- 1 colher de chá de sal
- 150ml de água aproximadam
- 1 ovo